



## RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

### **Turismo Gastronômico e Sustentabilidade: as Festas do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense**

#### *Gastronomic Tourism and Sustainability: the Cassava and Banana Festivals in the Baixada Fluminense Region*

**Luana de Oliveira Santos\***

Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos  
Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (PPDSP - CEFET/RJ)  
E-Mail: luana\_oliveira\_santos@hotmail.com

**Marta Lucia Azevedo Ferreira\***

Doutora em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento  
Instituto de Economia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (IE/UFRJ)  
Docente Permanente do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos  
Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (PPDSP - CEFET/RJ).  
E-Mail: marta.ferreira@cefet-rj.br

**Maíra de Carvalho Fernandes Gonçalves Souza\***

Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos  
Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (PPDSP - CEFET/RJ)  
E-Mail: maira.souza@aluno.cefet-rj.br

## **1 INTRODUÇÃO**

Os estudos sobre turismo têm a hospitalidade e a gastronomia como importantes elementos do turismo cultural, aquele voltado não só para a busca de localidades atraentes pelos visitantes, mas também de experiências culturais e sensoriais. Segundo Batista e Bastos (2024), tais experiências envolvem desde passeios de observação, atividades práticas, participação em festas populares e degustações até a residência dos visitantes nos locais por determinado tempo, de modo a viverem mais completa e plenamente as experiências cotidianas.

Contudo, as festas populares se destacam como espaços de hospitalidade onde os trabalhadores locais e seus produtos são expostos, estimulando e fortalecendo as redes de relações sociais. As visitas de turistas aos produtores de alimentos, a compra de alimentos típicos e o consumo da culinária local em restaurantes e festas definem o que Tsai e Wang (2017) chamam de turismo gastronômico. Como assinalam Pamukçu et al.(2021), ele ganha destaque em áreas verdes ou rurais, na medida em que se associa à busca dos visitantes por experiências originais e únicas.

A relação entre comida e cultura é a síntese do turismo gastronômico presente em muitas festas e festivais gastronômicos regionais ou locais. Eles são cada vez mais frequentes, especialmente aqueles que acontecem junto a áreas verdes, pois além de atraírem turistas, promovem a inclusão social e o desenvolvimento econômico local. Como assinalam Santos et al. (2025), agricultores, cooperativas e governos se unem na intenção de ampliar ofertas turísticas e culturais para diferentes tipos de público.

As festividades gastronômicas vêm se consolidando como importantes expressões culturais em diversas regiões do Brasil. Conforme assinalado por Angelo (2015), valorização da produção agrícola, do território e da identidade local são aspectos marcantes. Exemplos interessantes e pouco conhecidos são a Festa do Aipim criada em 2004 e a Festa da Banana que surgiu em 2007 que ocorrem anualmente na Baixada Fluminense no município de Nova Iguaçu. Pertencente à região metropolitana



## RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

do Rio de Janeiro e conhecida como “periferia”, Rocha (2020), Braga et al. (2022) e Menezes e Mello (2022) mostram que a Baixada é marcada por desigualdades sócio-econômicas e ineficácia de políticas públicas, embora venha acompanhando desde 2000 o crescimento econômico da capital do estado, sendo a cidade de Nova Iguaçu uma das mais importantes .

Segundo Menezes e Mello (2022), a economia de Nova Iguaçu é relativamente diversificada, sendo dividida em seis unidades regionais de governo que correspondem a centro, sudeste, sudoeste, noroeste, nordeste e norte. Esta última tem características periurbanas ou rurais, com áreas destinadas à agricultura familiar e à preservação ambiental. Como cerca de 65% do território da cidade é formado por áreas verdes, este é um fator de atração turística, destacando-se neste caso a Reserva Biológica de Tinguá (Rebio), zona de proteção ambiental e área potencial para projetos estratégicos, ambientais e turísticos ligados à preservação do patrimônio natural e cultural da cidade.

Localizada na região norte, Tinguá fica a a 25 km do centro de Nova Iguaçu e sedia a Festa do Aipim, enquanto Jaceruba, nesta mesma região e distante 35 km do centro da cidade, sedia a Festa da Banana, acompanhando o ciclo expansivo do Rio de Janeiro desde os anos 2000. Os recursos materiais e imateriais de Tinguá e Jaceruba chamam a atenção dos visitantes na ocasião das festas, revelando os valores históricos, as potencialidades locais, além de dinamizarem a economia local. Como afirmou Angelo (2015), eles surgiram por iniciativa dos produtores rurais e moradores locais, dada a ausência de atenção e cuidado do poder público, trazendo a necessidade de valorização do território e de fortalecimento da economia local.

Menezes e Mello (2022) mostram a densidade econômica relativamente menor na Baixada em relação à economia fluminense em termos de geração de emprego e renda per capita devido à estrutura produtiva rarefeita e à força da economia informal. Porém os autores corroboram a visão de Braga et al. (2022) e Santos et al. (2025) de importância da agricultura, em especial da agricultura familiar em Nova Iguaçu. Mas para além do aspecto comemorativo, essas duas festas acabam por fortalecer a cultura e a identidade local por meio da atração de visitantes sobretudo de outras unidades regionais de Nova Iguaçu e de cidades da Baixada Fluminense.

Neste sentido, as festas constituem formas de resistência cultural que contribuem para o desenvolvimento territorial sustentável. Trata-se de gerar impactos positivos para o turismo e a economia da região norte de Nova Iguaçu. Também neste sentido, o presente resumo visa contribuir para a compreensão da dinâmica cultural da Baixada Fluminense e da cidade de Nova Iguaçu por meio desses dois festivais gastronômicos na perspectiva daqueles que deles participaram. Assim, além dessa breve introdução, a metodologia adotada é descrita a seguir acompanhada dos resultados obtidos, das considerações finais e das referências utilizadas.

## 2 METODOLOGIA

A pesquisa realizada é de natureza empírica e qualitativa com finalidade exploratória, tendo em vista analisar as percepções das pessoas que participaram diretamente ou indiretamente da Festa do Aipim em Tinguá e da Festa da Banana em Jaceruba, ambas na região norte de Nova Iguaçu. A pesquisa tem caráter prático e é voltada para a compreensão dos significados atribuídos aos dois fenômenos pelos sujeitos envolvidos. Como afirma Minayo (2017), a pesquisa qualitativa não requer análises quantitativas, privilegiando os sentidos subjetivos e permitindo a utilização de amostras reduzidas. Além disso, a pesquisa tem caráter preliminar, de modo a subsidiar pesquisas futuras e mais aprofundadas sobre o tema.

Segundo Valle e Ferreira (2025), pesquisas qualitativas podem ser realizadas com aproximadamente 20 a 30 participantes. Na presente pesquisa, a amostra foi composta por 16



## RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

respondentes, número considerado suficiente para que a saturação dos dados fosse atingida. Verificou-se que a coleta de novos dados não traria esclarecimentos adicionais, tendo sido a etapa de campo finalizada com o total de 16 entrevistas atendendo, deste modo, à recomendação de Minayo (2017). Para compreender em profundidade aspectos não quantificáveis da realidade, foi utilizado um roteiro contendo oito perguntas abertas aplicado durante as edições de 2024 e 2025 das duas festas.

Além de agricultores e moradores locais, foram entrevistados dois representantes do governo local, um da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo e outro da Secretaria de Agricultura e Meio-Ambiente, ambas da Prefeitura de Nova Iguaçu. Representando a academia fluminense, foram entrevistados dois docentes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) que atuam como pesquisadores do Observatório de Turismo e Lazer da Baixada Verde no *campus* Nova Iguaçu da universidade.

As entrevistas gravadas em áudio foram previamente autorizadas pelos respondentes, tendo sido utilizada a técnica de análise de conteúdo (Bardin, 2015). Os relatos transcritos foram organizados segundo temas mais frequentes e expressões recorrentes, permitindo captar opiniões, percepções, sentidos e significados. Os aspectos investigados envolvem a identidade local e o desenvolvimento territorial sustentável nas comunidades de Tinguá e Jaceruba. A síntese dos resultados obtidos é descrita a seguir.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

De acordo com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio de Janeiro (Emater), em 2023 Nova Iguaçu tinha um total de 278 produtores de aipim ou mandioca e 97 produtores de banana. A Festa do Aipim é uma das mais conhecidas e tradicionais da Baixada Fluminense desde que foi introduzida no calendário cultural do estado do Rio de Janeiro pela Lei Nº 6.305/2012. Ela ocorre desde 2004 no mês de julho, coincidindo com o início da safra de aipim e atraindo aproximadamente 30.000 visitantes em busca de experiências gastronômicas e paisagens naturais únicas, contribuindo significativamente para o turismo local (Santos et al., 2025). Celebrado em Tinguá, o cultivo do aipim chama a atenção dos frequentadores da Festa do Aipim para a culinária local, as memórias do local e a beleza da zona de proteção ambiental de Tinguá.

Como mostram os autores, o aipim é o símbolo econômico e cultural de Tinguá, percepção ilustrada pelo comentário de um entrevistado: “a festa também promove a articulação entre a gastronomia e os saberes tradicionais da agricultura familiar, resgatando práticas de cultivo e modos de preparo que fortalecem a memória e o vínculo com a terra”. De fato, além das feiras de agricultura familiar, os festivais gastronômicos estimulam o contato entre consumidores e produtores, não apenas para a compra e venda de produtos, mas também para promover o intercâmbio de informações e conhecimentos, além de relações de reciprocidade, amizade, solidariedade e confiança, fortalecendo a natureza, as relações sociais e a cultura local.

Pratos típicos como o tradicional aipim com carne seca, o pudim de aipim, o pé-de-moleque de aipim menos conhecido e o *mousse* de aipim refletem parte da gastronomia rural local que encanta um número crescente de pessoas com hábitos de consumo mais naturais e saudáveis. No entanto, quando indagados sobre a venda desses produtos em outras ocasiões que não a da festa, um dos entrevistados revelou que “receitas sazonais não têm saída após a festa; somente pratos tradicionais feitos nos restaurantes locais como carne-seca com aipim, bolinho de aipim, tapioca e goma; nós passamos por treinamento específico para atuar na época das festividades”.

A banana, por sua vez, é o símbolo econômico e cultural de Jaceruba que também integra a



## RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

Reserva Biológica de Tinguá, considerada uma das áreas de proteção ambiental mais importantes da Mata Atlântica no Estado do Rio de Janeiro. Segundo Angelo (2015), com cerca de 4.000 habitantes, a região guarda elementos do modo de vida rural marcado por paisagem bucólica e relações sociais típicas de pequenos povoados. A Festa da Banana foi organizada pela associação de produtores e moradores locais desde 2007 com o propósito de atrair a atenção dos governantes para a região, dada a experiência bem sucedida da Festa do Aipim.

Angelo (2015) acrescenta que a escolha da banana como símbolo da festa teve o objetivo de fortalecer a identidade da comunidade rural. Vale destacar o sucesso da cachaça de banana, bebida típica da região. Mais do que um festival gastronômico, a autora afirma que a Festa da Banana surgiu de reivindicações por melhorias na região que acabaram por se consolidar a partir das edições anuais da festa com avanços em infraestrutura, iluminação pública, em serviços de telefonia e de saúde, além de vários casos de regularização fundiária. Como destacam Braga et al. (2022) e Santos et al. (2025), ambas as festas reúnem elementos culturais como a culinária típica, as músicas, as tradições locais e os símbolos ligados ao cotidiano rural, reforçando-se mutuamente.

Por serem eventos sazonais, os festivais gastronômicos regionais contribuem para a valorização de produtos e serviços com identidade local, elemento importante de uma estratégia de desenvolvimento local voltada para o aumento dos níveis de produção, emprego e renda. Existe uma relação entre hospitalidade, alimentação e patrimônio nos festivais regionais. Como mostra Neves (2017), o prazer ultrapassa a dimensão do paladar, envolvendo movimentação econômica, social, cultural e turística na região onde ocorrem esses festivais.

Montandon (2024) acrescenta que a recepção de visitantes com bebidas e refeições simboliza não apenas a saciedade, mas um ritual de partilha e de respeito mútuo. A culinária e a gastronomia envolvem a arte de bem alimentar que evoluiu para uma cultura rica em práticas, rituais e representações sociais. O Quadro abaixo sintetiza os principais benefícios econômicos, sociais, culturais e ambientais apontados pelos entrevistados associados às duas festas analisadas.

Quadro 1 : Opiniões e Percepções dos Entrevistados sobre as Festas do Aipim e da Banana

Economico	Social	Cultural	Ambiental
Complemento de renda em período específico do ano e maior saída dos bens produzidos na região, o aipim e Banana. Comercialização concentrada nos dias de festa. Aumento temporário da demanda por produtos locais e artesanato. Entrada de recursos extras na comunidade de forma sazonal.	Reforço da identidade rural de Nova Iguaçu e da Baixada Fluminense. Valorização das tradições ligadas ao cultivo do aipim e da banana. Integração entre agricultores, artesãos e moradores locais. Reconhecimento da importância da agricultura familiar na região de Tinguá e Jaceruba.	Preservação das tradições rurais ligadas ao cultivo do aipim e da banana. Valorização da culinária típica regional. Resgate da memória e das práticas das comunidades agrícolas. Fortalecimento da identidade cultural da Baixada Fluminense.	Incentivo ao consumo de produtos locais e de base agrícola familiar (reduz transporte e impacto ambiental). Valorização de práticas agrícolas tradicionais, geralmente menos agressivas ao meio ambiente. Sensibilização da comunidade para a importância da agricultura sustentável. Fortalecimento da relação entre comunidade e território, favorecendo o cuidado com a terra.

Fonte: Elaboração das Autoras



## RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

As comunidades locais podem proporcionar experiências de aprendizagem aos visitantes em busca de vivências autênticas. Os festivais gastronômicos regionais promovem o desenvolvimento do turismo de forma ordenada e consciente, valorizando as vocações naturais, os ativos locais como o patrimônio histórico e imaterial, atrativos de turismo e lazer, além de estreitarem a relação da população com o cultivo da terra e a cultura popular. Trata-se de ocasiões propícias à dinamização da economia local devido à comercialização de produtos agrícolas associados ao prazer da degustação e à ampliação de conhecimentos sobre a cultura local. As boas experiências dos visitantes contribuem para o seu retorno em novas edições e a indicação de novos visitantes. Como importante expressão cultural, a gastronomia auxilia a movimentar a cultura.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As Festas do Aipim e da Banana vêm ocorrendo desde os anos 2000 na Baixada Fluminense, mais especificamente na região norte da cidade de Nova Iguaçu que é a mais importante da região, em que pesem a estrutura produtiva rarefeita, as desigualdades socioeconômicas e o baixo alcance do Estado no provimento de políticas públicas. Elas atraem visitantes que podem retornar em edições futuras graças às boas experiências de hospitalidade vivenciadas junto às comunidades rurais locais, divulgando as vantagens percebidas e contribuindo para a atração de novos visitantes. As festividades realizadas na zona de proteção ambiental de Tinguá constituem atrativo à parte, conectando gastronomia e turismo sustentável, além de estimular a inclusão social e o desenvolvimento local.

A literatura mostra que os festivais gastronômicos regionais vão muito além da simples comercialização de produtos típicos, proporcionando a troca de informações, conhecimentos e experiências, o desenvolvimento de relações de reciprocidade e solidariedade entre a comunidade e os visitantes, fortalecendo seu elo com a natureza e as expressões culturais locais. A gastronomia é um elemento importante do turismo ao unir experiências sensoriais e culturais por meio de práticas, rituais e representações sociais de valor histórico e popular que ao mesmo tempo dinamizam a economia local, trazendo benefícios de curto prazo para produtores e moradores, mas também de médio e longo prazo se acompanhados de visão estratégica e políticas públicas.

Segundo os entrevistados, as festas auxiliam o fortalecimento da agricultura familiar e dos saberes tradicionais, a aproximação entre produtores, moradores e visitantes, além de estimularem o desenvolvimento de novas práticas gastronômicas. A literatura aponta a proximidade entre o turismo cultural e o turismo sustentável, associação capaz de fortalecer a hospitalidade na região norte de Nova Iguaçu onde os hábitos rurais e a extensa área verde se combinam para oferecer aos turistas vivências associadas a tranquilidade, simplicidade, bem-estar e paisagem natural. Esta atmosfera campestre tem potencial de geração de melhores condições de vida para produtores, consumidores, moradores e visitantes no horizonte do desenvolvimento territorial sustentável.

Acredita-se que lançar o olhar para as dinâmicas socioterritoriais da Baixada Fluminense e de Nova Iguaçu mostrando como a gastronomia local pode auxiliar a construção de narrativas identitárias enraizadas no território, a mobilização social e a expansão da economia local é uma das principais contribuições deste breve texto. Os festivais gastronômicos são comemorações populares que acontecem em espaços de troca e de hospitalidade onde se manifestam elementos da cultura popular que fortalecem as redes de relações sociais.

Tais espaços de hospitalidade são lugares de convívio e sociabilidade, ou seja, envolvem intercâmbios e relações diversas capazes de promover solidariedade e bem-estar entre os participantes por intermédio dessas relações e do contato com a vida simples característica do meio rural e a



## RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

natureza. Do ponto de vista de pesquisas futuras, a sugestão é ampliar o número de entrevistas nas próximas edições das Festas do Aipim e da Banana mantendo a abordagem qualitativa ou realizar pesquisas quantitativas de ampla cobertura, de modo a contemplar distintos atores.

### 5. REFERÊNCIAS

ANGELO, ELIS REGINA B. Patrimônio cultural no século xxi: pessoas, lugares, histórias, memórias e identidades em nova iguaçu, RJ. **XXVIII Simpósio Nacional de História. Florianópolis, Santa Catarina**, p. 1-18, 2015. Acesso em 6 nov. 2025.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo : Edições 70, 2015.

BATISTA, Monica Dias; BASTOS, Sênia Regina. Hospitalidade e saberes locais em festivais gastronômicos de Minas Gerais. **Turismo: Visão e Ação**, v. 26, p. e19183, 2024. Acesso em 6 nov. 2025.

BRAGA, A. S.; MELLO, J. A. V. B.; SILVA, P. T. & MELLO, A. J. R. Estudo netnográfico a partir dos comentários emitidos no Facebook sobre patrimônio e o turismo em Tinguá-RJ-Brasil. **Journal of Tourism & Development**, v. 39, p. 405-423, 2022.

**EMATER-RIO**. *Relatório de Atividades 2023*. Rio de Janeiro: Emater-Rio, 2023. Disponível em: [https://www.rj.gov.br/emater/sites/default/files/arquivos\\_pagina/Relat%C3%B3rio%20de%20Atividades%202023%20comp.pdf](https://www.rj.gov.br/emater/sites/default/files/arquivos_pagina/Relat%C3%B3rio%20de%20Atividades%202023%20comp.pdf). Acesso em: 09 nov. 2025.

MENEZES, André da Silva; MELLO, José André Villas Boas. Expansão imobiliária e adensamento populacional na periferia do Estado do Rio de Janeiro/Brasil: uma análise da cidade de Nova Iguaçu. **Geograficando**, v. 18, n. 2, 2022.

DE SOUZA MINAYO, Maria Cecília. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. **Revista pesquisa qualitativa**, v. 5, n. 7, p. 1-12, 2017.

MONTANDON, Alain. Hospitalidade e gastronomia. **Revista Hospitalidade**, v. 21, p. 406-416, 2024.

ALEXANDRE, Neves. Uma reflexão sobre a importância de um festival gastronômico como recurso turístico: um estudo do festival da lula em Arraial do Cabo (RJ). **Cadernos de Gestão e Empreendedorismo**, v. 4, n. 3, p. 58-70, 2017.

ROCHA, Andre. S. Baixada Fluminense: representações entre o desenvolvimento, a violência e o descaso. In: **ROCHA, A. S. (org.). Baixada Fluminense: estudos contemporâneos e (re)descobertas histórico-geográficas**. Duque de Caxias: ASAMIH, 2020. p. 13-27.

SANTOS, Luana De Oliveira; DE FREITAS SILVA, Maria Eduarda; MELLO, José André Villas Boas. SUSTENTABILIDADE EM FESTIVAIS REGIONAIS: UMA ANÁLISE DA FESTA DO AIPIM NO RIO DE JANEIRO. **Chakiñan, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades**, 2025.

VALLE, Paulo Roberto Dalla; FERREIRA, Jacques de Lima. Análise de conteúdo na perspectiva de Bardin: contribuições e limitações para a pesquisa qualitativa em educação. **Educação em Revista**, v. 41, p. e49377, 2025.

TSAI, Chen-Tsang Simon; WANG, Yao-Chin. Experiential value in branding food tourism. **Journal of Destination Marketing & Management**, v. 6, n. 1, p. 56-65, 2017.